

Speiseplan 25.09.2023 bis 01.10.2023

Wir helfen hier und jetzt.



Arbeiter-Samariter-Bund

	1 Tagesempfehlung	2 Lecker & nachhaltig	3 Vegetarisches Menü	4 Schonkost	5 Hausmannskost	6 Besondere Spezialitäten	7 Lecker & günstig
MO 25.09.	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse und Kartoffeln mit Röstzwiebeln	Lasagne Bolognese (mit würzigem Rind- und Schweinehackfleisch), überbacken mit Käse	Frühlingstopf mit Grießklößchen BE 2,1	Fleischkäse in Soße mit Erbsen und Kartoffelpüree BE 3,1	Pikantes Hacksteak mit Paprika und Königs-erbsenschoten garniert dazu Lockennudeln	Gegrillter Putenbraten in Bratensoße mit Apfelrotkohl und hausgemachte Serviettenknödel	Vollwertiges Überraschungsmenü (Süßspeise)
DI 26.09.	Hühnerfrikassee mit Spargel, Karottenwürfeln, Erbsen und Salzkartoffeln	Paella (würzige Reispfanne) mit Garnelen, Hähnchenbrustfiletstreifen, Erbsen und Paprika, abgeschmeckt mit Safran, Weißwein und Knoblauch	Penne al pomodoro in fruchtiger Kräuter-Tomatensoße, bestreut mit geriebenem Hartkäse	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle BE 4,0	Kaiserschmarrn hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott	Fränkische Bratwürste auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree	Fleischbällchen „Maidländer Art“ in fruchtiger Tomatensoße mit Käse-Maccaroni
MI 27.09.	Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch, in würziger Soße dazu Reis	Chili-Huhn (Hähnchenbrustfiletstücke) in würziger Paprika-Sahnesoße, mit Chili, dazu feines Risotto mit Mandeln und Wildreis	Kirschenmichel (süßer Brötchen-Sauerkirschaufwurf) mit Zucker und Zimt garniert	Gemüse Eintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln BE 1,4	Nudeln mit pikant gewürzter Hackfleischsoße (Rind- und Kalbfleisch) und geriebenem Käse	Zarter Sauerbraten mit Apfelrotkohl und gekochte Kartoffelklöße	Schweinegeschnetzeltes in Gemüsesoße mit Kräutern und Lockennudeln
DO 28.09.	Spießbraten mit Wirsinggemüse, dazu Salzkartoffeln	Althüringer Mutzbraten (Schwein) mit einer Bier-Senfmarinade, auf Sauerkraut mit Speck, dazu Salzkartoffeln	Champignon topf in Rahmsoße mit Nudeln	Hackbraten „Esterhazy“ in feiner Bratensoße mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohlröschen, dazu Salzkartoffeln BE 3,9	Würstchengulasch in Tomatensahnesoße mit Karotten, Broccoli, Blumenkohl, Erbsen und Hörnchennudeln	Rostbrät „Thüringer Art“ (Schweinenackensteak) in Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Putenhackröllchen auf buntem Gemüse dazu Salzkartoffeln
FR 29.09.	Putengeschnetzeltes in Bratensoße mit Erbsen und Reis	Käsespätzle „Allgäuer Art“ mit Röstzwiebeln vegetarisch	Salzkartoffeln mit Schnittlauchquark (mit Sahne) BE 3,9	Alaska-Seelachs paniert in Filetform mit Remouladensoße und Kartoffeln BE 3,9	Rinderleber „Berliner Art“ in feiner Zwiebelsoße mit Apfelscheiben und Pariser Karotten, dazu Kartoffelpüree mit Bröseln	Gemischte Bratenplatte (Rind- und Schweinefleisch) dazu Karottengemüse mit Petersilie und Salzkartoffeln	Fischpfanne „Seemann“ Fischfrikadelle paniert mit Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße
SA 30.09.	Zartes „Cordon bleu“ vom Hähnchen (gefüllt mit Putenformschinken und Käse), dazu Karottengemüse in Petersiliensoße und Kartoffelpüree	Broccoli-Nudelaufwurf (Penne-Nudeln mit Broccoli und gekochtem Vorderschinken, überbacken mit Gouda-Käse)	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Finger-möhren, Broccoli und Salzkartoffeln BE 2,8	Rindergulasch in dunkler Soße mit Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Soße, dazu Salzkartoffeln BE 3,1	Schinken-Nudeln mit Röhrei und magerem, rohem Schinken	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis	Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch
SO 01.10.	Hühnersuppentopf „Hausmacher Art“ mit gewürfeltem Hühnerfleisch, Hörnchennudeln, Lauch und Karotten	Pfefferfrikadellen garniert mit grünem Pfeffer in einer kräftigen Bratensoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln	Eierpfannkuchen mit Heidelbeerfüllung und Vanillesoße	Jägerbraten vom Schwein in Steinpilzsoße mit Kohlrabi, Karotten, Broccoli in Béchamelsoße und Salzkartoffeln BE 3,2	Kartoffelsuppe „Norddeutsche Art“ mit geschnittener Bockwurst	Wildlachs à la Florentin Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln	Röhrei mit Spinat und Salzkartoffeln BE 3,0

Alle Menüs ohne künstliche Zusatzstoffe

Speiseplan 02.10.2023 bis 08.10.2023

Wir helfen
hier und jetzt.



Arbeiter-Samariter-Bund

	1 Tagesempfehlung	2 Lecker & nachhaltig	3 Vegetarisches Menü	4 Schonkost	5 Hausmannskost	6 Besondere Spezialitäten	7 Lecker & günstig
MO 02.10.	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, dazu Salzkartoffeln	Kaiserschmarren bestreut mit Zimt und Zucker, passend dazu süßes Apfelkompott	Spiegeleier in Senfsoße dazu Salzkartoffeln BE 3,6	Bunter Gemüseeintopf mit Mini-Hackfleischklößchen BE 1,8	„Frikadelle Rustika“ aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse) mit Pfannengemüse und Kartoffelpüree	Schmandschnitzel nach „Hessische Art“ (Schwein) in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch
DI 03.10.	Hähnchenbrustfilet „natur“ in würziger Soße, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree	Rigatoni-Nudeln mit würzigem Rinderhackfleisch, in einer pikanten Tomaten-Paprika-soße, garniert mit Gouda-Käse	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln BE 3,7	2 Fränkische Bratwürste in Soße mit Kohlrabi und Kartoffeln BE 3,3	Weißer Bohneneintopf mit gewürfelten, gekochten Vorderschinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen	Geschmorte Rippchen in würziger Soße, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	Milchreis mit Zimt bestreut und Sauerkirschen BE 4,3
MI 04.10.	Panierte Jagdwurst in Bratensoße, dazu Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln	2 Kohlrouladen mit herzhafter Hackfleischfüllung, in Tomaten-Rahmsoße, dazu Kartoffelpüree, garniert mit rauchigem Speck und Bröseln	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße BE 3,8	Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten BE 4,3	Hähnchenbrustfilets in Bärlauch-Rahmsoße, dazu Zucchini-gemüse und Spätzle	Jägerschnitzel (Schwein) in Rahmsoße mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln	Mini-Hackfleischklößchen auf Schmor-kohl, mit Salzkartoffeln
DO 05.10.	Bockwurst auf Wirsing-gemüse mit Kartoffel-püree	Lasagne mit Blattspinat, zartem Wildlachs und einer Sahnesoße, überbacken mit würzigem Käse	Mediterrane Pfannkuchen mit gegrillten Zucchiniwürfeln, Lauchzwiebeln und Kräutern gefüllt, in fruchtiger Tomaten-soße, garniert mit Gouda	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein mit Pariser Karotten und Spätzle-Nudeln BE 3,3	Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	2 Rinderrouladen nach „Hausmacher Art“ (mit Speck- und Zwiebel-füllung), dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln	Vollwertiges Überraschungsmenü (Süßspeise)
FR 06.10.	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons in heller Soße, dazu Erbsen, gewürfelte Karotten und Spätzle-Nudeln	Deftige Bratwurst in dunkler Bratensoße, mit grünen Bohnen und Stampfkartoffeln	Apfelstrudel mit Vanille-soße	Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln BE 3,2	Fleischkäse mit Zwiebel-schmelze garniert, dazu Karottengemüse und Stampfkartoffeln	Scholle paniert und goldbraun gebraten mit Kräutersoße und Petersilienkartoffeln	Weißkohleintopf mit Kartoffeln und gewürfeltem Schweinefleisch
SA 07.10.	Putenbruststreifen nach „Italienischer Art“ in Tomaten-Paprika-soße, mit Kräutern abgeschmeckt, dazu feine Bandnudeln	Zarte Hähnchenbrustfilet-stücke in einer Rahmsoße, verfeinert mit vier verschiedenen Pfeffersorten, dazu Steinpilzrisotto	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese	Hackbraten „Esterhazy“ in feiner Bratensoße, mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohl-röschen, Salzkartoffeln BE 3,2	Erseneintopf mit Wiener Würstchen	2 Hausmacher Bratwürste in Soße, mit Kohlrabi-gemüse und Stampfkartoffeln	Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch
SO 08.10.	Putenrollbraten in Braten-soße, mit Romanobohnen und Kartoffelknödeln	Nudeln mit Zucchini- und Paprikawürfeln, fruchtigen Cherrytomaten und Frühlings-zwiebeln in rotem Pesto vegetarisch	Kartoffelküchle mit Champignonsoße	Königsberger Klopse in Kapernsoße Karotten-gemüse und Salzkartoffeln BE 3,6	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch BE 3,3	Schweineschnitzel“ mit Meerrettich-Senf-Panade, garniert mit Röstzwiebeln und Käse, dazu Semmelknödel in Pilz-Sahnesoße (mit Weißwein)	Szegediner Gulasch (Schwein) mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

Alle Menüs ohne künstliche Zusatzstoffe

Bestellschein 25.09.2023 bis 01.10.2023

Wir helfen hier und jetzt.



Arbeiter-Samariter-Bund

	1 Tagesempfehlung	2 Lecker & nachhaltig	3 Vegetarisches Menü	4 Schonkost	5 Hausmannskost	6 Besondere Spezialitäten	7 Lecker & günstig	A Dessert Pudding	B Dessert Joghurt
MO 25.09.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio" value="Ü"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
DI 26.09.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
MI 27.09.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
DO 28.09.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
FR 29.09.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
SA 30.09.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio" value="Ü"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
SO 01.10.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Alle Menüs ohne künstliche Zusatzstoffe

Nur zusammen mit Menü 1 bis 7 bestellbar!

Bitte kreuzen Sie Ihre Bestellwünsche an - sollten Sie ein Menü mehrmals wünschen, so tragen Sie einfach die gewünschte Anzahl ein - und geben den ausgefüllten Bestellschein Ihrem ASB-Menükurier mit. **Bitte tragen Sie Ihren Namen und Ihre Anschrift ein. Vielen Dank.**

Name/Vorname _____

Telefon _____

Straße/Nr. _____

PLZ/Wohnort _____

Bestellschein 02.10.2023 bis 08.10.2023

Wir helfen hier und jetzt.



Arbeiter-Samariter-Bund

	1 Tagesempfehlung	2 Lecker & nachhaltig	3 Vegetarisches Menü	4 Schonkost	5 Hausmannskost	6 Besondere Spezialitäten	7 Lecker & günstig	A Dessert Pudding	B Dessert Joghurt
MO 02.10.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio" value="Ü"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
DI 03.10.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
MI 04.10.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
DO 05.10.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio" value="Ü"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
FR 06.10.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
SA 07.10.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio" value="Ü"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
SO 08.10.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Alle Menüs ohne künstliche Zusatzstoffe

Nur zusammen mit Menü 1 bis 7 bestellbar!

Bitte kreuzen Sie Ihre Bestellwünsche an - sollten Sie ein Menü mehrmals wünschen, so tragen Sie einfach die gewünschte Anzahl ein - und geben den ausgefüllten Bestellschein Ihrem ASB-Menükurier mit. **Bitte tragen Sie Ihren Namen und Ihre Anschrift ein. Vielen Dank.**

Name/Vorname _____

Telefon _____

Straße/Nr. _____

PLZ/Wohnort _____